

# Kräutergeschnetzeltes vom Huhn

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



Verfasst von: Rosina Gruber

## Zubereitung

1. Hühnerbrust in grobe Würfeln schneiden, Zwiebel schälen, klein würfelig schneiden, Kräuter klein hacken.
2. Öl im Topf erhitzen, Zwiebel und Fleisch gut anbraten, mit den Gewürzen würzen, mit Mehl stauben kurz mit rösten, mit der Suppe ablöschen.
3. Die fein gehackten Kräuter untermischen, 5 Minuten leicht köcheln und danach ca. 90 Minuten im Kochsack fertigkochen.
4. Vor dem Servieren noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zutaten

500 G	Hühnerbrust
1 GROSSE	Zwiebel
ETWAS	Öl
	Paprikapulver
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Mehl
0,5 L	Hühnersuppe
	Garten & Wildkräuter nach Saison